



مياه IWS في الخبز والتخمير

عندما يرفع الماء فن صناعة الخبز

الماء: المكون الخفي للكمال

في عالم خدمات الطعام الراقية والخبز الحرفي، تروي كل التفاصيل قصة من العناية والتفاني. يصبح الماء، هذا العنصر البدائي والأساسي، بطل تجربة تحول البسيط إلى استثنائي.

في المطبخ ومختبر الخبز، الماء أكثر بكثير من مجرد مكون: إنه الوسيلة التي تتجلى من خلالها النكهات والقوام والروائح بكاملها. وفي الخبز، يصبح هذا الدور حاسماً للنتيجة النهائية.



تنشيط الخميرة

تحسين التخمر



تكوين الغلوتين

هيكل العجين المثالي



الترطيب

مرونة وقابلية تشكيل فائقة

فيزياء الكم في خدمة التخمير

تستخدم IWS WATER مبادئ متقدمة من فيزياء الكم لهيكل الماء على المستوى الجزيئي، مما يخلق مستوى غير مسبوق من النقاء والحيوية. يوفر هذا الابتكار التكنولوجي فوائد ملموسة وقابلة للقياس في كل مرحلة من مراحل صناعة الخبز الاحترافية.



روائح معقدة

يُنتج التخمير روائح أنظف وأكثر تعقيدًا، مما يعزز نكهة الدقيق الفاخر والخمائر الطبيعية أو العجينة الحامضة.



هيكل فتات مثالي

يضمن التحكم في الماء نتائج قابلة للتكرار، وهو أمر لا غنى عنه لتحقيق الهيكل المطلوب في كل منتج مخمر.



مرونة فائقة

يسمح الترطيب الأفضل بعجائن أكثر نعومة وتجانسًا وأسهل في العمل، وهو أمر ضروري لصناعة الخبز الممتاز.



نصف استهلاك الخميرة

يتفاعل الماء الحي المهيكل بشكل أكثر فعالية مع الخمائر، مما يعزز تخميرًا أكثر استقرارًا وتناغمًا للحصول على نتائج متسقة.

الثورة الحسية في عالم الخبز

جودة محسوسة في كل قضة

مياه IWS لا تغير الوصفة:
بل تعزز جودتها. الفرق
ملموس في كل جانب من
جوانب المنتج النهائي، من
الخبز إلى التذوق الأخير.

تتجلى الفوائد في خصائص
حسية متفوقة تميز خبزك
فورًا عن جميع أنواع الخبز
الأخرى.

قشرة ذهبية مقرمشة

لون مثالي وقوام لا يقاوم يحافظ على
القرمشة لفترة أطول

لب الخبز طري وعطري

هيكل متطور، ناعم الملمس، وغني
بنكهات التخمير الطبيعية

حفظ مثالي

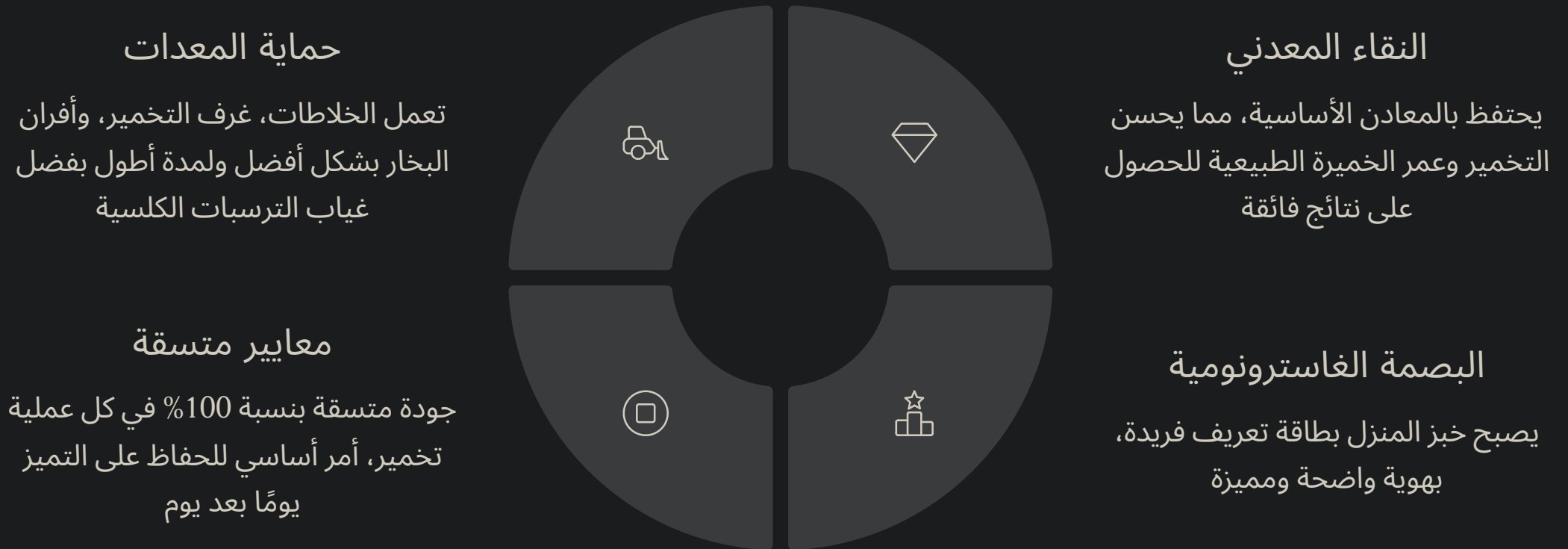
عمر افتراضي أطول للمنتج النهائي
بفضل الترطيب الجزيئي المحسن

هضم ممتاز

علامة مميزة للعجائن عالية الجودة،
يقدرها كل عميل

خيار التميز الاحترافي

تحدث المطاعم الحائزة على نجمة ميشلان والمخابز الراقية التي اعتمدت مياه IWS عن "شريك غير مرئي ولكنه أساسي" في سعيها لتحقيق التميز. يمثل هذا الخيار إعلانًا عن النية نحو الجودة الشاملة.



"مياه IWS هي الرفاهية التي لا تُرى، ولكن تُحس. في الخبز، تُترجم إلى عجين أكثر حيوية وتناغمًا وتوازنًا — خبز يتحدث عن الرعاية الكاملة لأبسط المكونات: الماء. تجربة يدركها ضيوفك في كل قسمة."